Maintenance instructions for stainless steel pots & pans
Groups: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Before first use
- Check the pot or pan for damage. If any damage is detected, immediately contact your supplier and **DO NOT** use the product.
- Remove all the packing material and protective foil (if applicable).
- Before first use smear some oil on the insides of the pot or pan and boil water in it. Repeat 3 times. Do not allow the pot to overheat.

General instructions
- When using on ceramic cookers, check if the bottom of the pot and the cooker top are free of residues and irregularities, because even small impurities may scratch the cooker surface.
- Avoid dragging and moving stainless steel pots and pans over the cooker surface - this may damage the surface. Please follow the operating instructions of the cooker's manufacturer.
- Any discolorations, stains, tarnishes or corrosion spots do not constitute cause for complaints or returns under warranty.

Maintenance
- After cooking immediately clean the pots and pans with a brush or sponge and a commercially available detergent. Never place a hot pan or pot in cold water.
- Larger and more stubborn stains may require soaking.
- To avoid leaving streaks, wipe pots and pans immediately after washing.
- If you wash stainless steel pots in a dishwasher, calcium deposits may occur on the bottom. They can usually be removed with detergent and a sponge.
- Stubborn dirt should be removed with half a lemon or a solution made of 9 parts of hot water and 1 part of cleaning vinegar.
- To obtain lasting sheen, use commercially available products to clean stainless steel pots.

Note: Never use steel brushes, abrasive powders, glass wool or other hard objects.
We hope you enjoy cooking and frying with our products!

Hendi b.v.
For technical information and Declarations of Conformity see www.hendi.eu.

EN

Wartungsanleitung für Töpfe, Kasserollen und Pfannen aus Edelstahl
Gruppen: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Vor erstem Gebrauch
- Es ist zu prüfen, ob das Gefäß nicht beschädigt ist. Bei irgendwelchen Beschä- digungen muss man sich sofort mit dem Lieferanten in Verbindung setzen und das Gefäß **NICHT** benutzen.
- Die gesamte Verpackung und die Schutzfolie abnehmen (insofern es zutrifft).
- Vor dem ersten Gebrauch muss man die Innenflächen des Topfes mit Olivenöl einfetten und darin Wasser abkochen. Diese Tätigkeit ist 3 Mal zu wiederholen.Ein Überhitzen des Topfes sollte nicht zugelassen werden.

Allgemeine Hinweise
- Wenn die Töpfe auf keramischen Herdplatten eingesetzt werden, muss man prüfen, ob der Boden des Topfes und die Herdfläche frei von Restern und Un- ebenheiten sind, weil sogar geringfügige Verschmutzungen die Oberfläche des Herdes zerkratzen können.
- Vermeiden Sie das Hin- und Herschieben der Stahlgefäße auf der Oberfläche des Herdes – die Oberfläche kann zerkratzt werden. Verfahren Sie entsprechend der Bedienanleitung des Herd-Herstellers.
- Sämtliche Verfärbungen, Flecke, Flugrost oder Spuren von Rost bilden weder eine Grundlage für Garantieforderungen noch für eine Rückgabe.

Wartung
- Nach Beendigung des Kochvorgangs muss man sofort die Töpfe, Kasserollen und Pfannen mit einer Bürste oder Schwamm sowie mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel abwaschen. Legen Sie niemals heiße Töpfe, Kasserollen und Pfannen in kaltes Wasser.
- Große und sehr hartnäckige Verschmutzungen sind mit Wasser einzuweichen.
- Um Flecken zu vermeiden, muss man die Töpfe, Kasserollen und Pfannen sofort nach dem Abwaschen trocken reiben.
- Beim Abwaschen der Töpfe, Kasserollen und Pfannen in einer Spülmaschine können auf dem Boden Kalkrückstände entstehen. Gewöhnlich beseitigt man sie mit einem Schwamm mit Reinigungsmittel.
- Es ist empfohlen, hartnäckige Rückstände mit einer Zitronenhälfte oder einer Lösung aus 9 Teilen heißen Wassers und 1 Teil Essigessenz zu entfernen.
- Reinigt man die Töpfe aus Edelstahl mit handelsüblichen Reinigungsmitteln, dann kann man einen dauerhaften Hochglanz erreichen.

Hinweis: Für die Reinigung dürfen weder Stahlbürsten, Abrieb erzeugendes Pulver, Glaswolle noch andere harte Gegenstände verwendet werden.
Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Braten!

Hendi b.v.
Für technische Auskünfte und Konformitätserklärungen siehe www.hendi.eu.

DE

Onderhouds instructies voor roestvast stalen potten en pannen
Profi Line serie, Kitchen line serie, Budget line serie.

Voor het eerste gebruik
- Controleer dat de pan niet beschadigd is. Als het beschadigd is, neem dan direct contact op met uw leverancier en **gebruik het niet**.
- Verwijder alle verpakkingsmaterialen en beschermfolie (indien van toepassing).
- Breng een dunne laag olie aan op de binnenzijde van de pan en kook er water in. Herhaal dit driemaal. Laat de pan niet oververhit raken.

Algemeen
- Bij gebruik op keramische kooktoestellen, controleren dat de onderzijde van de pan en het oppervlak van het kooktoestel schoon en vlak zijn – zelfs kleine onvolkomenheden kunnen het oppervlak van het kooktoestel beschadigen.
- Vermijd het verschuiven van pannen op het oppervlak van het kooktoestel, anders kan het beschadigd raken. Volg in ieder geval de aanwijzingen van de fabrikant van het kooktoestel.
- Verkleuring, vlekken, aanslag of roestplekken worden niet erkend als productiefouten en zijn niet geldig als reden voor retour onder garantie.

Onderhoud
- Na gebruik de pannen direct reinigen met een borstel of spons en mild afwasmiddel. Plaats nooit een hete pan in koud water.
- Grote of hardnekkige voedselresten kunnen losgeweekt worden.
- Vermijd strepen door de pan direct te drogen na het wassen.
- Bij reiniging in een vaatwasser kan er kalkaanslag op de onderzijde van de pan ontstaan. Deze kan meestal verwijderd worden met een spons en een sopje.
- Hardnekkig vuil kan verwijderd worden met een halve citroen of een oplossing van 9 delen heet water met 1 deel schoonmaakazijn.
- Voor een blijvende glans zijn er commerciële producten voor het reinigen van roestvast staal verkrijgbaar.

Let op: Gebruik nooit staalborstels, schuursponsjes, schuurmiddel, staalwol of andere harde of schurende voorwerpen.
Wij wensen u veel plezier met het gebruik van onze producten!

Hendi b.v.
Voor technische informatie en conformiteitsverklaringen raadpleeg www.hendi.eu

NL

Instrukcja konserwacji garnków, rondli i patelni ze stali nierdzewnej
Grupy: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Przed pierwszym użyciem
- Sprawdź, czy naczynie nie jest uszkodzone. W razie jakichkolwiek uszkodzeń nie- zwłocznie skontaktuj się z dostawcą i **NIE** korzystaj z naczynia.
- Zdjąć całe opakowanie i folię ochronną (o ile dotyczy).
- Przed pierwszym użyciem natłuść wnętrze garnka olią i zagotuj w nim wodę. Powtórz czynność 3 razy. Nie dopuść do przegrzania garnka.

Instrukcje ogólne
- W przypadku używania na kuchniach ceramicznych sprawdź, czy dno garnka i powierzchnia kuchni są wolne od resztek i nierówności, ponieważ nawet niewielkie zabrudzenia mogą zarysować powierzchnię kuchni.
- Unikaj przeciągania i przesuwania stalowych naczyń po powierzchni kuchni - może zarysować to powierzchnię. Postępuj zgodnie z instrukcją obsługi producenta kuchni.
- Wszelkie odbarwienia, plamy, nalot albo ślady rdzy nie stanowią podstawy roszczeń z tytułu gwarancji ani podstawy do zwrotu.

Konserwacja
- Po zakończeniu gotowania niezwłocznie myć garnki, rondle i patelnie szczotką albo gąbką i dostępnym w handlu detergentem. Nigdy nie wkładać gorącego garnka, rondla czy patelni do zimnej wody.
- Większe i bardziej uporczywe zabrudzenia należy namoczyć.
- Aby uniknąć zacieków, wycierać do sucha garnki, rondle i patelnie zaraz po umyciu.
- W przypadku mycia garnków, rondli i patelni w zmywarce, na dnie mogą powstawać osady wapniowe. Zazwyczaj można je usunąć gąbką z detergentem.
- Uporczywy osad zalecamy usuwać połówką cytryny albo roztworem z 9 części gorącej wody i jednej części esencji octowej.
- Czyszcząc garnki ze stali nierdzewnej dostępnymi w handlu środkami pielęgnacyjnymi do stali nierdzewnej, można uzyskać trwały wysoki połysk.

Uwaga: Nigdy nie używać szczotek stalowych, proszków ściernych, wełny szkla- nej, ani innych twardych przedmiotów.
Życzymy Państwo wielu przyjemności podczas gotowania i smażenia!

Hendi Polska Sp. z o.o.
Aby uzyskać Informacje techniczne i Deklaracje zgodności skontaktuj się znaszym dystrybutorem. Lista dystrybutorów dostępna na www.hendi.pl.

PL

Instructions d'entretien de casseroles, de marmites et de poêles en acier inoxydable
Groupes: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Avant la première utilisation
- Assurez-vous que l'ustensile n'est pas endommagé. En cas de tout dommage, contactez votre fournisseur et **NE L'UTILISEZ PAS**.
- Retirez tout l'emballage et le film de protection (le cas échéant).
- Avant la première utilisation graissez l'intérieur de la casserole avec de l'huile et laissez bouillir de l'eau. Répétez cette opération 3 fois. Ne laissez pas surchauffer la casserole.

Instructions générales
- Pour une utilisation sur les cuisinières céramiques, assurez-vous que le fond de la casserole et la surface de votre cuisinière sont exempts de tout débris, toute inégalités, parce que même la moindre saleté peut endommager la surface de la cuisinière.
- Evitez de faire glisser et déplacer les ustensiles en acier sur la surface de la cuisinière – cela peut endommager la surface. Suivez les instructions du fabricant des cuisinières.
- Toute décoloration, taches, tout dépôt et les traces de rouille ne constituent pas la base à des réclamations à titre de la garantie ou à un retour de la marchandise.

Entretien
- Après la cuisson, lavez immédiatement les casseroles, les marmites, les poêles avec une brosse ou une éponge et un détergent disponible dans le commerce. Ne jamais mettre la casserole, la marmite ou la poêle chaudes dans l'eau froide.
- Faites tremper les ustensiles s'ils sont très sales.
- Pour éviter toute tache, essuyez les casseroles, les marmites et les poêles immédiatement après le lavage.
- Si vous lavez les casseroles, les marmites et les poêles dans le lave-vaisselle,au fond des dépôts de calcium peuvent se former. D'habitude il est possible de l'éliminer avec une éponge et un détergent doux.
- Nous recommandons de supprimer les dépôts persistants en utilisant la moitié du citron ou la solution de 9 parties d'eau et une partie d'essence du vinaigre.
- En nettoyant les casseroles en acier inoxydable avec des détergents disponibles dans le commerce destinés pour l'acier inoxydable, il est possible d'obtenir l'effet de brillance durable.

Note: Ne jamais utiliser les brosses métalliques, poudres abrasives, laine de verre et d'autres objets durs.
Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de la cuisson et de la friture!

Hendi B.V.
Pour plus d'informations techniques et des Déclarations de Conformité, voir www.hendi.eu.

FR

Istruzioni per la manutenzione di pentole, casseruole e padelle in acciaio inossidabile
Famiglie: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Prima del primo utilizzo
- Accertarsi che il tegame non è stato danneggiato. In caso contrario **NON** usarlo. Qualsiasi danno riscontrato deve essere immediatamente segnalato al fornitore.
- Rimuovere l'intero imballaggio, pellicola protettiva inclusa (se del caso).
- Prima del primo utilizzo ingrassate l'interno della pentola con olio e lasciatevi bollire acqua. Ripetete l'operazione 3 volte di seguito, per evitare il surriscaldamento della pentola.

Istruzioni generali
- In caso di piani cottura a vetroceramica accertarsi che il fondo della pentola e il piano di cottura siano liberi da residui e da qualsiasi dislivello, per evitare eventuali graffiature sulla piastra.
- Non trascinare ne tirare i tegami in accio sul piano di cottura per evitare la graffiatura dello stesso. Attenersi alle istruzioni specifiche del fabbricante del piano di cottura in vetroceramica.
- Nessun tipo di scoloritura, macchia, afflorescenza o segni di ruggine costituisce una base per rivendicazione a titolo di garanzia, o rimborso.

Manutenzione
- Al termine di cottura pulire immediatamente pentole, casseruole e padelle, ser- vendosi di una spazzola o spugna con un detergente disponibile in commercio. Mai immergere una pentola, casseruola o pentola riscaldata in acqua fredda.
- Sporcizia estesa ed ostinata deve essere lasciata in ammollo.
- Per evitare le colature asciugare le pentole, casseruole e padelle immediatamente dopo lavaggio.
- In caso di lavaggio delle pentole, casseruole e padelle in lavastoviglie possono verificarsi i depositi di calcio che normalmente vanno rimossi con una spugna e detersivo.
- Eliminare i sedimenti particolarmente resistenti con metà di limone oppure con una soluzione composta da 9 parti di acqua calda e una parte di aceto essenziale.
- Un lucido duraturo di pentole in acciaio inossidabile viene garantito anche da prodotti per la cura specifica, disponibili sul mercato.

Attenzione: Non usare mai spazzole in acciaio, polveri abrasive, lana di vetro o altri oggetti duri.
Vi auguriamo tanta soddifazione durante la cottura o frittura!

IT

Instrucțiuni de întreținere pentru oale și tigăi din inox
Grupuri: Linia Profi, Linia de bucătărie, Linia Buget

Înaintea primei utilizări
- Verificați dacă oala sau tigaia prezintă defecțiuni. Dacă remarcați o defecțiune, contactați imediat furnizorul dumneavoastră și **NU** utilizați produsul.
- Îndepărtați toate ambalajele și foliile de protecție (dacă este aplicabil).
- Înainte de prima utilizare, ungeți oala sau tigaia cu puțin ulei și apoi fierbeți apă în vas. Repetați procedura de trei ori. Nu permiteți supraîncălzirea oalei.

Instrucțiuni generale:
- Atunci când utilizați mașini de gătit cu suprafețe ceramice, verificați dacă partea inferioară a oalei și suprafața de gătit nu prezintă reziduuri sau defecțiuni, întrucât și cele mai mici impurități pot zgâria această suprafață.
- Evitați tragerea și deplasarea oalelor și tigăilor din inox pe suprafața de gătit - acest lucru poate deteriora suprafața. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de utilizare ale producătorului mașinii de gătit.
- Decolorarea, pătarea, pierderea luciului sau punctele de corodare nu reprezintă cauză de reclamație sau returnare, potrivit garanției.

Întreținere:
- După gătit, curățați imediat oalele și tigăile cu o perie sau un burete și un detergent disponibil în comerț. Nu puneți niciodată o oală sau tigaie fierbinte în apă rece.
- Petele mai mari sau mai rezistente pot necesita înmuierea.
- Pentru a evita formarea urmelor, ștergeți oalele și tigăile imediat după spălare.
- Dacă spălați oalele din inox într-o mașină de spălat vase, se pot forma depozite de calciu pe partea inferioară a acestora. De obicei, acestea pot fi îndepărtate cu ajutorul unui burete și cu detergent.
- Mizeria rezistentă poate fi îndepărtată cu ajutorul sucului dintr-o jumătate de lămâie sau a unei soluții preparate din 9 părți apă fierbinte și 1 parte oțet de curățare.
- Pentru a obține un luciu de durată, utilizați produsele de curățare a vaselor din inox, disponibile în comerț.

Notă: Nu folosiți niciodată perii din oțel, prafuri abrazive, vată de sticlă sau alte obiecte dure.
Sperăm să vă bucurați preparând mâncarea cu produsele noastre!

RO

Руководство по уходу за кастрюлями, ковшами и сковородами из нержавеющей стали.
Группы: Profi Line, Kitchen Line, Budget Line

Перед первым использованием
- Убедитесь, что посуда не повреждена. В случае каких-либо повреждений, немедленно обратитесь к поставщику и **НЕ** используйте посуду.
- Удалите всю упаковку и защитную пленку (если имеется).
- Перед первым использованием смажьте кастрюлю с внутренней стороны оливковым маслом и закипятите в ней воду. Повторите 3 раза. Не допускайте перегрева кастрюли.

Общие указания
- Для использования на керамических плитах, убедитесь, что дно кастрюли и поверхность плиты не содержат остатков пищи и неровностей поверхности, потому что даже небольшие загрязнения могут поцарапать поверхность плиты.
- Избегайте передвижения и перемещения стальной посуды по поверхности плиты - она может поцарапать поверхность. Следуйте согласно руководству по обслуживанию производителя плиты.
- Любое изменение цвета, пятна, налёт или следы ржавчины не являются основанием для гарантийных требований или основанием для возврата.

Уход
- После окончания приготовления пищи, немедленно вымойте кастрюли, ковши и сковородки щеткой или губкой и доступным моющим средством. Никогда не ставьте горячую кастрюлю, ковш или сковороду в холодную воду.
- Большие и более стойкие загрязнения следует намочить.
- Для избежания пятен, следует насухо вытереть кастрюли, ковши и сковородки сразу же после мытья.
- При мытье кастрюль, ковшей и сковородок в посудомоечной машине, на дне могут образовываться отложения кальция. Как правило, их можно удалить с помощью губки и моющего средства.
- Стойкий налёт мы рекомендуем удалять половиной лимона или раствором из 9 частей горячей воды и одной части уксуса.
- При чистке кастрюль из нержавеющей стали специальными моющими средствами, предназначенными для нержавеющей стали, можно получить прочный, высокий блеск.

Внимание: Никогда не пользуйтесь металлическими щетками, абразивными порошками, стекловатой или другими твердыми предметами.
Мы желаем вам много удовольствия во время приготовления пищи!

RU

Οδηγίες συντήρησης για ανοξείδωτες κατσαρόλες και τηγάνια: Σειρά Profi, Σειρά Kitchen, Σειρά Budget

Πριν από την πρώτη χρήση
- Ελέγξτε την κατσαρόλα ή το τηγάνι για ζημιά. Εάν εντοπίσετε ζημιά, επικοινωνήστε αμέσως με τον προμηθευτή σας και **ΜΗΝ** χρησιμοποιήσετε το προϊόν.
- Αφαιρέστε όλο το υλικό συσκευασίας και το προστατευτικό φύλλο (εάν υπάρχει).
- Πριν από την πρώτη χρήση, τρίψτε λίγο λάδι στο εσωτερικό της κατσαρόλας ή του τηγανιού και βράστε νερό μέσα τους. Επαναλάβετε 3 φορές. Μην αφήνετε την κατσαρόλα να υπερθερμανθεί.

Γενικές οδηγίες
- Όταν χρησιμοποιείτε κεραμικές εστίες, ελέγξτε αν το κάτω μέρος της κατσαρόλας και της κουζίνας έχουν τυχόν υπολείμματα και ακαθαρσίες, επειδή ακόμη και οι μικρές ακαθαρσίες μπορεί να γρατσουνίσουν την επιφάνεια της κουζίνας.
- Αποφύγετε το σύρσιμο και τη μετακίνηση κατσαρόλας και τηγανιού από ανοξείδωτο χάλυβα πάνω στην επιφάνεια της κουζίνας. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στην επιφάνεια των εστιών. Ακολουθήστε τις οδηγίες λειτουργίας του κατασκευαστή της κουζίνας.
- Τυχόν αποχρωματισμοί, λεκέδες ή σημάδια διάβρωσης δεν αποτελούν αιτία για παράπονα ή επιστροφές βάση εγγύησης.

Συντήρηση
- Μετά το μαγείρεμα, καθαρίστε αμέσως τις κατσαρόλες και τα τηγάνια με μια βούρτσα ή σφουγγάρι και ένα απορρυπαντικό εμπορίου. Μην τοποθετείτε ποτέ καυτό τηγάνι ή κατσαρόλα σε κρύο νερό.
- Για τους μεγαλύτερους και πιο δύσκολους λεκέδες μπορεί να απαιτείται μούλιασμα.
- Για να αποφύγετε το σχηματισμό κηλίδων, σκουπίστε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια αμέσως μετά το πλύσιμο.
- Εάν πλύνετε κατσαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι σε πλυντήριο πιάτων, μπορεί να εμφανιστούν αποθέσεις ασβεστίου στο κάτω μέρος. Συνήθως αφαιρούνται με απορρυπαντικό και σφουγγάρι.
- Οι δύσκολοι λεκέδες μπορούν να αφαιρεθούν με μισό λεμόνι ή διάλυμα από 9 μέρη ζεστού νερού και 1 μέρος ξιδιού καθαρισμού.
- Για λάμψη που διαρκεί, χρησιμοποιήστε προϊόντα εμπορίου για να καθαρίσετε κατσαρόλες από ανοξείδωτο ατσάλι.

Σημείωση: Μην χρησιμοποιείτε ποτέ συρμάτινες βούρτσες, λειαντικές σκόνες, υαλοβάμβακα ή άλλα σκληρά αντικείμενα. Ελπίζουμε να απολαύσετε το μαγείρεμα και το τηγάνισμα με τα προϊόντα μας!

GR

Hendi Polska Sp. z o.o.
Per ottenere più informazioni tecniche e Dichiarazioni di conformità contattare uno dei nostri distributori. L'elenco completo dei nostri distrubitori è disponibile sul sito www.hendi.pl.

Hendi B.V.
Pentru informații tehnice și Declarația de Conformitate consultați www.hendi.eu.

Hendi Polska Sp.z o.o.
Для получения технической информации и сертификата соответствия, свяжитесь с нашим дистрибьютором. Список дистрибьюторов можно найти на сайте www.hendi.eu.

Hendi B.V.
Για τεχνικές πληροφορίες και Δηλώσεις συμμόρφωσης, βλ. www.hendi.eu.